

# Lokal undervisningsplan (LUP)

for

Grundforløb 2

Ernæringsassistent 2026-27

2026/2027

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026

#### Indhold

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Referencer og links .....                                                 | 3  |
| 1.1 Bekendtgørelser, pædagogiske grundlag mm - Generelt .....                | 3  |
| 1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – Uddannelsesrettet .....        | 3  |
| 2. Forløbsbeskrivelse .....                                                  | 3  |
| 2.1 Undervisningsplan med læringsmål, tværfaglighed samt feedback .....      | 3  |
| 2.2 Læringsmål for grundforløb 2 ernæringsassistent .....                    | 7  |
| Begynderniveau .....                                                         | 8  |
| 2.3 Øvrige fag – Certifikatfag og Bonusfag .....                             | 8  |
| 3. Indhold i undervisningen - Generelt .....                                 | 8  |
| 3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser .....                               | 8  |
| 3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning ..... | 9  |
| 3.3 Differentiering .....                                                    | 9  |
| 4. Evaluering og bedømmelse – Generelt .....                                 | 10 |
| 4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen .....                    | 10 |
| 4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag .....          | 10 |
| 5. Indhold, evaluering og bedømmelse - samtlige fag .....                    | 12 |
| 5.1 Fagspecifikke fag .....                                                  | 13 |
| 11572 Fagfaglige overgangskrav .....                                         | 13 |
| 15671 Grundforløbsprøve .....                                                | 13 |
| 5.2 Valgfag/Bonusfag .....                                                   | 14 |
| 12097 Bonusfag .....                                                         | 14 |
| 5.3 Grundfag/Certifikatfag .....                                             | 14 |
| 10805 Brandbekæmpelse .....                                                  | 14 |
| 20029 Førstehjælp .....                                                      | 15 |
| 20851 Fødevarerhygiejne .....                                                | 15 |
| Dansk E .....                                                                | 15 |
| Naturfag E .....                                                             | 15 |

## 1. Referencer og links

### 1.1 Bekendtgørelser, pædagogiske grundlag mm - Generelt

- Gældende bekendtgørelser, uddannelsesordninger, pædagogisk grundlag, vejledninger mm - [link](#)

### 1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – Uddannelsesrettet

- Bekendtgørelse om uddannelsen til ernæringsassistent - [link](#)
- Uddannelsesordning -- [link](#)

## 2. Forløbsbeskrivelse

### 2.1 Undervisningsplan med læringsmål, tværfaglighed samt feedback

Tryk på de respektive fagnumre i skemaet for at få udfoldet fagene i forhold til indhold og bedømmelse

Grundfagene er så vidt muligt fagtonet og planlagt så de understøtter fagfagligheden bedst muligt.

Detailplanen fremgår af i LMS systemet.

Forløbet er tilrettelagt med progressiv opbygning: fagintro (modul 1), råvarekendskab (modul 2), sundhed & bæredygtighed (modul 3), storkøkken (modul 4), Gæste og kundebetjening (modul5), eksamen og eksamensforberedelse (modul 6). Dertil kommer grundfagene Dansk og Naturfag på niveau E der varetages af grundfags-undervisere samt certifikatfagene: hygiejne, 1. hjælp og brandbekæmpelse der varetages af specialiseret underviser og beskrives i en separat skabelon.

| Modulnr og varighed | Titel og indhold | Læringsmål Uddannelse sspecifikke fag (11952) | Dansk E | Naturfag E |
|---------------------|------------------|-----------------------------------------------|---------|------------|
|---------------------|------------------|-----------------------------------------------|---------|------------|

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026



|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | og grundforløbs prøve (15671)    |  |  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--|--|
| <b>Modul 1</b><br><b>5 dage</b>  | <b>Introuge:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opstart og velkomst</li> <li>• Adgang til skolens systemer</li> <li>• køkken intro</li> <li>• hygiejne intro</li> <li>• Festmiddag – opbakning</li> </ul> Teambuilding og samarbejde                                                                              | Mål: 1, 2, 10, 14                |  |  |
| <b>Modul 2</b><br><b>12 dage</b> | <b>Råvarekendskab:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teori om råvarer</li> <li>• Teori om tilberedningsmetoder</li> <li>• Teori om køkkentekniske egenskaber</li> <li>• Tilberedning i praksis med fokus på metoder</li> <li>• Opskæring og pålægsproduktion</li> </ul> Brødbagning og kage i praksis            | Mål: 1, 2, 9, 10, 11, 13, 15, 16 |  |  |
| <b>Modul 3</b><br><b>9 dag</b>   | <b>Sundhed og bæredygtighed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teoretisk og praktisk projekt om bæredygtighed</li> <li>• Teori og sundhed og ernæringsberegning</li> </ul> Sundmad i praksis                                                                                                                      | Mål: 3, 4, 7, 8, 18              |  |  |
| <b>Modul 4</b><br><b>9 dage</b>  | <b>Storkøkken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teori om dansk og international gastronomi</li> <li>• Menuplanlægning</li> <li>• Sensorik</li> <li>• Kalkulation og svindtal</li> <li>• Gastronomi i praksis. Produktion af retter og menuer</li> <li>• Virksomhedsbesøg</li> <li>• Lærepladssøgning</li> </ul> | Mål: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 15, 17    |  |  |

LUP- 2026/27  
Ernæringsassistent GF2  
Rev 3/9 2026



|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |  |  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |  |  |
| <b>Modul 5<br/>10 dage</b>         | <b>Gæste/kunde betjening</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tjener teori. Borddækning</li> <li>• Drikkevarer teori. Herunder mocktails</li> <li>• Planlægning af restaurantåbninger. Lærestyret og lærer-elev styret</li> <li>• Restaurant åbninger i praksis</li> <li>• Madlavning og servering til arrangementer som svendeprøve afslutning og events som festivaler og madmarkeder.</li> </ul> | Mål: 1, 2, 3, 5, 6, 9, 12, 14, 17, 18 |  |  |
| <b>Praktik-<br/>uge<br/>5 dage</b> | Erhvervspraktik på et at eleven selvvalgt praktiksted. Stedet skal være godkendt til at have elever inde for den aktuelle branche.                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |  |  |
| <b>Modul 6<br/>9 dage</b>          | <b>Repetition af pensum i teori og praksis</b><br><b>Forberedelse til GF2 prøven</b><br><br><b>Prøve</b><br>Afsluttende GF2-prøve<br><br><b>Underviseren giver feedback på:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afsluttende standpunktskarakter baseres på hele forløbet – se afsnit 7</li> <li>• Prøvekarakter gives på baggrund af den afsluttende prøve</li> </ul>                              |                                       |  |  |
| <b>08</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Begynder                              |  |  |
| <b>09</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Begynder                              |  |  |
| <b>10</b>                          | <b>Eksamen</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |  |  |

LUP- 2026/27  
Ernæringsassistent GF2  
Rev 3/9 2026



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <p>Afsluttende GF2-prøve</p> <p><b>Underviseren giver feedback på:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingen formativ feedback i selve prøveperioden (uge 2)</li><li>• Afsluttende standpunktskarakter baseres på hele forløbet – se afsnit 7</li><li>• Prøvekarakter gives på baggrund af den afsluttende prøve</li><li>• Feedback gives efter prøven som opsummerende evaluering</li></ul> |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

## 2.2 Læringsmål for grundforløb 2 ernæringsassistent

Det er følgende læringsmål og kompetencemål, der refereres til i ovennævnte undervisningsplan.

- 1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.
- 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.
- 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.
- 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.
- 5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.
- 6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.
- 7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.
- 8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.
- 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
- 11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
- 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.
- 13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.
- 14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.
- 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.

16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.

17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.

18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

## Begynderniveau

### 2.3 Øvrige fag – Certifikatfag og Bonusfag

- Brandbekæmpelse ([10805](#))
- Almen fødevarerhygiejne
- Bonusfag [12097](#) (ved merit for grundfag)
- Førstehjælp ([20029](#))

Tryk på de respektive fagnumre for at få udfoldet fagene i forhold til indhold og bedømmelse

## 3. Indhold i undervisningen - Generelt

### 3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser

Generelt tages udgangspunkt i at vi underviser på erhvervsrettede uddannelser og at vores undervisning er tilpasset den branche som uddannelsen henvender sig til.

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde i værkstedet.

Dette er den overordnede plan. Detailplanlægningen vil fremgå i vores LMS-system.

### 3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejder er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

### 3.3 Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte lærling. Der kan differentieres ud fra:

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.mv., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Indhold i undervisningen er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

## 4. Evaluering og bedømmelse – Generelt

### 4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at **lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål** samt at lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i vore LMS-system. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

**Der gives formativ feedback** med det formål, at underviseren og lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.

### 4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag

#### Bedømmelse

Eleverne bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

#### Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen, er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

Følgende bedømmelser anvendes:

- Standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen for det samlede forløb
- Bestået/ikke bestået for grundforløbsprøven

Grundforløbsprøven består af:

#### **Prøvens indhold**

Eleven trækker en opskrift som skal produceres i køkkenet.

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026



Eleven skal selv vælge tilbehør til retten, ud fra en given råvarekurv med sæsonvarer, og lave en bestilling på de råvarer, der skal bruges. Retten produceres til 2 personer. Ud fra den trukne ret laves der et teoretisk oplæg, som til eksamen skal fremføres mundtligt. Dette oplæg må max være på 5 slides/hovedoverskrifter, gerne med udgangspunkt i elementer fra elevens port folie. De 5 slides kan udføres i Powerpoint, printet eller lignende. Det teoretiske oplæg skal have en varighed på max 10 min. Det er eleven, som har initiativet og skal, så selvstændigt som muligt, præsentere sit oplæg.

Eleven har to timer til at producere retten.

Under produktionen af retten, vil lærer og censor være til stede i køkkenet (se tidsplan) og stille relevante faglige spørgsmål, i relation til produktionen af retten, samt valg af fremgangsmåde. Efter retten er lavet, inden for den angivne tid (2 timer), afleveres den til bedømmelse hos lærer og censor. Eleven forbereder sig herefter på at blive eksamineret. Imens voterer lærer og censor over hver elevs praktiske produkt. Eleverne kaldes ind efter tur. Eleven fremfører sit oplæg på max 10 min. Derefter har lærer og censor 5-10 min til at komme med uddybende spørgsmål. Lærer og censor har 5 min til votering og afgivelse af karakter.

#### **Bedømmelsesgrundlag**

En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

#### **Planlægning 15 %**

- Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge
- Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Din beregning af næringsindholdet i et produkt

#### **Arbejdsprocessen 30 %**

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026

- Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen
- Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

#### **Produktet 30 %**

- Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne
- Dine produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Dine produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

#### **Faglig dialog 25 %**

- Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber
- Din viden om sensorik og madens kvalitet
- Din viden om grundtilberedningsmetoder
- Din viden om ernæring og næringsstoffer

## 5. Indhold, evaluering og bedømmelse - samtlige fag

Fagene er opdelt i faglige fag, valgfag/bonusfag og grundfag/certifikatfag. Fagnumrene står i rækkefølge indenfor de respektive opdelinger.

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026



Grundfagene er så vidt muligt fagtonet og planlagt så de understøtter fagfagligheden bedst muligt.

Detailplanen fremgår af i LMS systemet.

## 5.1 Fagspecifikke fag

### 11572 Fagfaglige overgangskrav

*Konkretisering af formål og indhold i undervisningen*

*Afsluttende bedømmelse (standpunktskarakter)*

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelseskriterier

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Følgende anvendes som bedømmelseskriterier: |
|---------------------------------------------|

Væsentlige og uvæsentlige mangler

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)

### 15671 Grundforløbsprøve

*Indstillingskrav til GF2-prøven*

Se nedenfor for inspiration

|                                                      |
|------------------------------------------------------|
| Krav for at blive indstillet til grundforløbsprøven: |
|------------------------------------------------------|

|                                                |
|------------------------------------------------|
| Eleven/lærlingens skal kunne opfylde følgende: |
|------------------------------------------------|

- |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Standpunktskarakter på minimum 02 (givet af underviseren forud for prøven)</li><li>• At man bedømmes studie aktivt jf. ordensregler på Aarhus Tech</li><li>• Godkendte praktiske øvelser jf. modulbeskrivelserne</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026

*Grundforløbsprøven – afsluttende bedømmelse*

Beskrivelse

Eksaminationsgrundlaget

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelseskriterier

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)

## 5.2 Valgfag/Bonusfag

12097 Bonusfag

Indhold:

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)

## 5.3 Grundfag/Certifikatfag

Udover beskrivelsen under de respektive fagnumre refereres der til fagbilaget - Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.

Link kan fremfindes under [Referencer og links](#).

## 10805 Brandbekæmpelse

Kompetencer svarende til:

- Elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk instituts retningslinjer.

# LUP- 2026/27

## Ernæringsassistent GF2

### Rev 3/9 2026

#### 20029 Førstehjælp

Kompetencer svarende til:

- Førstehjælp på erhvervsuddannelser efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner

#### 20851 Fødevarerhygiejne

##### Dansk E

LUP findes på hjemmesiden [LUP for grundfag](#)

##### Naturfag E

LUP findes på hjemmesiden [LUP for grundfag](#)

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)